



Traiteur Colibri

Conditions generales de vente

1 / Commande – réservation:

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux relations entre, d'une part, le CLIENT agissant soit à titre individuel, soit pour le compte d'une société et, d'autre part Traiteur Colibri, 3 Allée des noyers 77186 Noisiel.

Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

2 / Tarifs & conditions de paiement:

Les tarifs indiqués sur les devis sont valables 30 jours à compter de la date du devis. Tous nos prix s'entendent en euros et TTC.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties.

Toute commande ou réservation est définitivement enregistrée par Traiteur Colibri que lorsque le contrat ou devis est signé et daté par les deux parties et après versement de **30% d'Arrhes du montant TTC du devis, puis 40% trois mois avant la prestation, et enfin le solde restant (30%) une semaine avant le jour de la prestation.**

3 / Modification – annulation:

Toute résiliation par le client d'une commande ou d'une réservation acceptée qu'elle qu'en soit la cause, entraîne la perte des arrhes à titre d'indemnité forfaitaire, définitive et irréductible.

Toute annulation partielle de commande par le client, tant sur le nombre de convives que sur le choix des prestations initialement prévues, ou report de la date de la prestation, les arrhes et acomptes seront conservés par le traiteur à titre d'indemnité forfaitaire pour les sommes engagées, à l'exclusion de toute autre indemnité, et doit faire l'objet d'un courrier par lettre recommandée et accusé de réception à Traiteur Colibri.

En revanche, le nombre de convives peut augmenter jusqu'à 10 jours avant la date de la prestation. Ce qui entraînera une modification de la facturation.

Toute annulation par Traiteur Colibri de la prestation commandée, entraînera le remboursement de l'acompte versé par le client, dans les conditions légales, à l'exclusion de toute autre indemnité.

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 7 jours avant la date de la prestation, par écrit (email ou voie postale) et sera retenu comme base de facturation. Si le nombre de personnes initialement prévu lors de la signature du devis, baisse, alors une majoration de 10% sera facturé en plus sur la facture totale et finale.

Traiteur Colibri se réserve le droit de vérifier le nombre de convives sur place afin d'éviter tout abus.

4 / Matériel:

Traiteur Colibri fournit uniquement le matériel du buffet.

La vaisselle de table doit être louée par le client ou bien sous traité par Traiteur Colibri entraînant une facturation complémentaire.

En outre, le client sera seul responsable de toute perte / casse locative ou matériels qui pourrait être causé par les participants ou par le client dont il a la charge ; Pour la location de tout le matériel traiteur qui sera détruits, casser, endommager ou non restitué, Traiteur Colibri facturera une indemnité complémentaire correspondant au prix d'achat du matériel doublé.

Le matériel et la vaisselle en location sont entreposés dans une zone accessible par le prestataire «Loueur».

Si vous le souhaitez, le matériel peut être rendu le lundi midi au plus tard. Nous vérifions en votre présence l'état ainsi que le compte du matériel.

5 / Le Personnels:

Vous bénéficiez du personnel de 15h à 01h00 du matin,

Nous commençons à débarrasser les tables et le matériel à partir de 23h30. Nous mettrons à votre disposition des serviettes et des gobelets.

Toute nouvelle heure entamée est due multiplié par le nombre de maîtres d'hôtels présent.

Forfait: 300€ TTC – 2 membres du personnel jusqu'à 3 heures du matin et le retrait du matériel par nos soins.

6 / Heures supplémentaires:

Service du soir à partir de minuit (00h00)

Seront facturées en plus (50 euros HT / heure / par maîtres d'hôtels).

Forfait: 300€ TTC – 2 maîtres d'hôtels jusqu'à 3 heures du matin et le retrait du matériel par nos soins.

7 / Logistique:

Nous nous réservons le droit de refuser de travailler dans certains lieux:

La cuisine du lieu de réception doit avoir un minimum d'équipements (Tables, évier, eau potable, électricité, lumière, local fermé et abrité)

De plus, notre véhicule frigorifique doit être stationné contre la dite «cuisine»

Nous réalisons une pré visite du lieu de réception en votre présence afin de nous assurer que ces points logistiques sont respectés. Tout manquement sera facturé 350 euros TTC.

Prise en charge de vos boissons dans notre camion frigo: manutention et stockage de vos boissons 250 euros TTC. **Notre personnel n'est pas formé pour la remise en état du lieu de réception, ménage de la salle et sanitaire, le client doit s'assurer de la prise en charge de cette prestation lors de réservation.** L'évacuation des poubelles et verres est à la charge des clients. L'évacuation des poubelles alimentaire à la charge du Traiteur.

8 / Boissons Solfts « À discrétion » :

Les boissons softs sont proposé à discrétion dans la limite des stocks disponibles incluant l'oasis et le coca-cola. Une grosse quantité est amené le jour de l'événement afin de prévenir tout manque de boissons (Environ ½ bouteille de Oasis et ½ bouteille de coca-cola par personne sont prévu). En fonction de la place lors du chargement, ces quantités peuvent variés. Nous ne pourrons garantir au-delà de la quantité notifiée ci-dessus le service des boissons dit « à volonté ». À la fin de notre service nous repartons avec l'intégralité des boissons softs restants. Vous devrez donc envisager l'achat de boissons softs en amont pour palier à tout manque une fois le service terminé.

9 / Condition de paiement les conditions générales de règlement sont les suivantes:

Plats emportés ou livrés : Versement d'arrhes à hauteur de 25% du montant TTC du devis, le solde à notre arrivée sur le site.

Pour les professionnels, le solde à la réception de la facture.

Réceptions diverses: **30% d'Arrhes du montant TTC du devis, puis 40% trois mois avant la prestation, et enfin le solde restant (30%) une semaine avant le jour de la prestation.**

Les dégustations proposées pour les réceptions diverses sont facturées 35€ TTC aux mariés et déduites en cas de prestations signées.

Toutes dégustations pour des personnes supplémentaires, seront facturées aux tarifs figurant sur le devis.

Indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement en cas de retard de paiement soit 50 euros à payer en plus de la facture. Toutes sommes non payées à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard, soit 20 % supplémentaire à la date de règlement de la facturation.

En cas de retard de paiement, le Traiteur se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action. Nous n'acceptons pas de chèques restaurants.

10 / Réclamation:

Réclamation sous 24h, passé ce délai aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci. Toute contestation concernant la facture ne pourra être prise en compte au-delà d'un délai de sept jours suivant la date de la facture.

Parallèlement, tout retard ou avance sur l'horaire de livraison convenu ne pourra occasionner le non-paiement partiel ou intégral du montant de la facture ou le refus de marchandises. De même, toute erreur de livraison ne pourra être imputée à « Traiteur Colibri » dans le cas d'informations ou de coordonnées erronées. Le Traiteur se réserve le droit de pouvoir modifier ses Conditions Générales de Vente à tout moment. Dans ce cas, les conditions applicables seront celles en vigueur à la date de la commande par le Client.

11 / Responsabilité – assurance:

Nous ne sommes pas habilités à gérer la consommation d'alcool de vos invités majeurs et mineurs, ces derniers étant sous la responsabilité de leurs parents. Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, hallal ... La responsabilité de Traiteur Colibri ne pourra en aucun cas être recherchée en cas de problème liés à ces allergies ou intolérances. Aucune boisson ni nourriture extérieure sont autorisés à nos prestations, ni ne sera servi sans accord préalable.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise ni échangée. De même, lors d'une réception avec service, le personnel détruira les marchandises non consommées à l'issue de la prestation, sauf en cas de demande expresse du client et en l'échange d'une décharge écartant le traiteur de toutes réclamations et/ou poursuites. Les marchandises non livrées par « Traiteur Colibri » voyagent aux risques et périls du client. Il appartient donc à celui-ci de prendre les dispositions nécessaires. Traiteur Colibri décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants et/ou au traiteur Traiteur Colibri qui pourraient survenir à l'occasion de la réception. La chaîne du froid étant brisée à la sortie de la chambre froide, sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés dans les 2 heures.

Traiteur Colibri attire votre attention sur le fait que lorsqu'un devis est validé pour une prestation (midi ou soir), il ne faut en aucun cas compter sur les restes pour restaurer vos convives le repas suivant, a fortiori et décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu.

Traiteur Colibri s'engage à respecter les locaux qui abritent la prestation. À cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre de Traiteur Colibri et garantir la société de tout recours qui pourrait être engagé par les participants.

Traiteur Colibri est tenu à une obligation de moyens et non de résultats. Traiteur Colibri ne pourra être tenu pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires structurés de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) une masse électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu....

12 / Force Majeur – Cas Fortuit:

Est un cas de force majeure ou un cas fortuit, tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil, indépendant de la volonté de la Société et faisant obstacle à la réalisation des services vendus, notamment et à titre d'exemples les actes de puissance publique, les hostilités, les guerres, les catastrophes naturelles, les incendies, les inondations, le blocage des télécommunications... (cette liste n'est pas exhaustive).

13 / Communication:

Sauf interdiction formelle du client, Traiteur Colibri se réserve le droit d'utiliser des photos de la réception, pour sa communication personnelle (plaquette, presse, internet,)

14 / Litiges:

A défaut de règlement amiable, les litiges seront de la seule compétence du tribunal de commerce de Meaux 77100. Pour faire servir et valoir ce que de droit.

Merci de l'attention portée à la lecture de nos offres de service.

Lu et approuvé
Paraphé toutes les pages



